



# Máquina embutidora HP3

## El socio del trabajo artesanal

### Requisitos especiales

Las empresas artesanales tienen sus propias especialidades regionales. No se trata de producciones masivas, sino de artículos cárnicos producidos de forma individual. Con recetas que se han transmitido de generación en generación. Los pequeños lotes, los cambios frecuentes de producto y los volúmenes reducidos de materia prima son características habituales del procesamiento.

VEMAG lo sabe. Por ello, ha diseñado la máquina embutidora al vacío HP3 especialmente para la empresa artesanal. En su construcción se ha empleado la experiencia recopilada en numerosas charlas con maestros carniceros. Individual, para especialidades, con la tecnología de husillos de alimentación probada de VEMAG que también se emplea en las grandes máquinas industriales y con una relación calidad-precio óptima. La HP3 está pensada para pasar del embudidor de émbolo a una auténtica máquina embutidora al vacío de VEMAG.

La HP3 es una máquina embutidora al vacío fiable y resistente con husillo para los trabajos artesanales.

### Manejo cómodo

Una máquina de VEMAG ofrece lo que promete. No solo en lo que a calidad se refiere, sino también en cuanto a un manejo intuitivo. Control gráfico, ajuste de los parámetros con el cómodo almacenamiento de programas (por ejemplo, para sus especialidades de salchichas), carga sencilla mediante la tolva divisible y uso fácil de equipos suplementarios: múltiples características para un manejo cómodo e intuitivo. Esto ahorra tiempo y evita errores de manejo.

### Posibilidades de aplicación flexibles



Bisagra de una pieza

El empleo de equipos suplementarios multiplica la flexibilidad de la HP3: tubos de embutido, dispositivos porcionadores de longitud constante y de sujeción de tripas, o cabezales de llenado del sistema modular de VEMAG permiten adaptar rápidamente la máquina artesanal a diversas tareas. No importa si se trata de llenado lineal, clipado, retorsión de tripas de colágeno o celulosa, o retorsión de tripas naturales con la misma longitud, el mismo peso y el mismo calibre, o llenado de ensaladas, salsas, masas batidas, etc.: esta máquina embutidora satisface todas las necesidades.

### Tolva ergonómica

La tolva de la HP3 se ha rediseñado completamente. Su forma optimizada mejora la alimentación del producto y reduce al mínimo la acumulación de residuos en las paredes interiores de la tolva. Esto permite aprovechar al máximo la materia prima, lo que redundará en su beneficio.

La tolva está provista de una curvatura ligeramente ovalada, con objeto de facilitar al operador la carga de materia prima: ergonomía pura.

### Máxima limpieza

Al igual que todos los equipos suplementarios y las máquinas de VEMAG, la HP3 se puede limpiar con equipos



HP3

de baja presión y los productos más comunes. Por tanto, no tiene nada que envidiarle a las máquinas de gran tamaño. La tolva de dos piezas permite un acceso óptimo. Además, todo el sistema electrónico se encuentra en el interior de la HP3 dentro de una carcasa hermética al polvo y al vapor, exactamente igual que las grandes máquinas industriales: solo VEMAG ofrece este sistema Box-in-Box probado.

### El corazón de la máquina: los husillos de alimentación de VEMAG

El corazón de las máquinas embutidoras lo conforman los husillos de alimentación de VEMAG. De forma particularmente suave y sin zona de compresión, transportan incluso materias primas con guarniciones en trozos grandes desde la alimentación hasta la salida de la máquina. Se evita el exceso de tensión en la materia prima y el embadurnamiento ya que solo así las salchichas adquieren un aspecto realmente delicioso. Estos husillos de alimentación apenas se desgastan con el uso, lo que reduce los gastos de mantenimiento. Gracias a su rápido desmontaje y fácil limpieza, se minimizan los tiempos de parada al cambiar de producto, lo que disminuye a su vez los gastos de máquina y de personal por unidad y garantiza una producción segura y eficaz.



www.vemag.de

### Todas las ventajas de un vistazo:

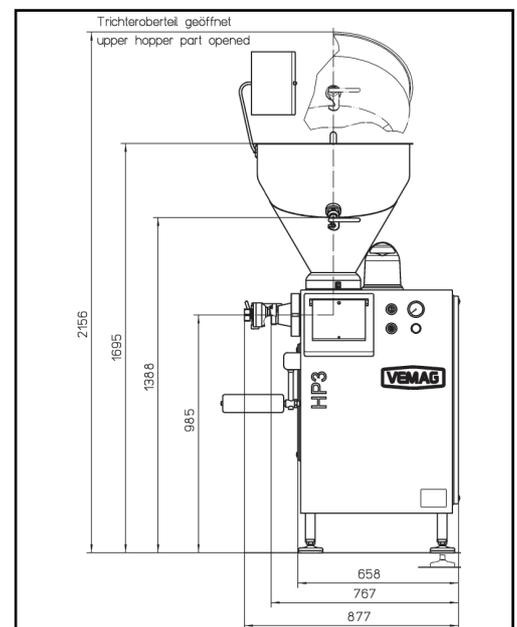
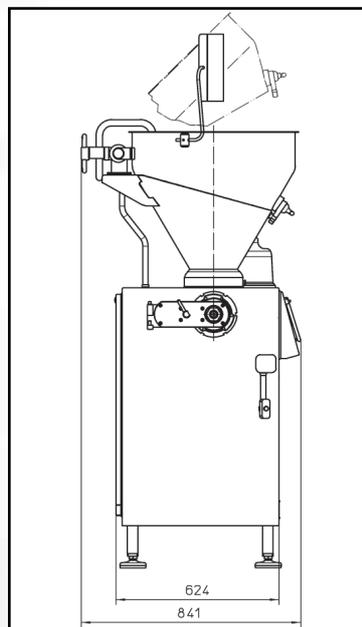
- Óptima para pasar del embutidor de émbolo a una máquina embudidora al vacío moderna
- Flexibilidad de aplicación
- Suave al producto
- Poco mantenimiento
- Higiene óptima
- Pantalla táctil de manejo intuitiva
- Una máquina para todos los productos
- Menor desgaste gracias a un mecanismo de retorsión fijo
- La técnica de transporte consta únicamente de 2 piezas: husillo y carcasa
- Manejo sencillo: el dispositivo de sujeción de tripa y la leva de contrasoprote pueden permanecer en la máquina
- Se puede combinar con los dispositivos porcionadores de longitud constante y de sujeción de tripa de VEMAG, que no sufren desgaste
- Ajuste de los dispositivos de sujeción de tripa sin necesidad de herramientas

## Datos técnicos

Rendimiento de embutido: hasta 2.000 kg/h  
Peso de las porciones: 0 – 100.000 g en pasos de 0,1 g partir de 1.000 g  
1 g encima 1.000 g

Velocidad de porcionamiento:	Peso	Porc./min.
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110

Unidad de vacío: 16 m<sup>3</sup>/h  
Peso: 290 kg  
Capacidad de la tolva: 105 L (opcional 45 l con tapa)  
Potencia nominal total: 4,0 kW



VEMAG Maschinenbau GmbH  
Postfach 1620, D-27266 Verden  
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41  
<http://www.vemag.de>, e-mail@vemag.de

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



Su distribuidor: